



Verbraucherwissen

27. Juni 2022

Lebensmittel: Das muss auf der Verpackung deklariert werden

München. Verbraucher sind oft verunsichert, was auf Verpackungen von Lebensmitteln deklariert werden muss. Für Lebensmittelhersteller gibt es hier strenge gesetzliche Regeln, zudem gibt es einige Sonderfälle. TÜV SÜD informiert, welche Kennzeichnungselemente auf Lebensmitteln zwingend vorgegeben sind.

Die Lebensmittelinformations-Verordnung legt einheitlich für ganz Europa fest, welche Informationen auf Lebensmitteln deklariert werden müssen. Denn jegliche Irreführung und Täuschung soll verhindert werden. Die Verordnung gilt für verpackte Lebensmittel ebenso wie den offenen Verkauf. Damit Verbraucher eine klare Informationsgrundlage beim Einkauf haben, müssen viele Angaben ausgewiesen werden.

Hersteller müssen bestimmte Basisinformationen nennen, die über die rechtlich vorgeschriebene oder verkehrübliche Bezeichnung des Lebensmittels hinausgehen, etwa die Nettomenge, das Mindesthaltbarkeitsdatum sowie Name und Anschrift des Unternehmens. Zudem ist vorgeschrieben, bestimmte Nährstoffe (z.B. Fett, Salz), bestimmte Allergene (z.B. Erdnüsse, Fisch, Milch, Laktose oder Soja) und die verwendeten Zusatzstoffe zu deklarieren. Die für jedes Lebensmittel verbindliche Zutatenliste unterliegt genau definierten Anforderungen. Wie Zusatzstoffe zu deklarieren sind, gibt die Zusatzstoffzulassungs-Verordnung vor. Aktuell sind in Europa über 300 Zusatzstoffe zugelassen. Unterschiedliche Institutionen müssen sie als gesundheitlich unbedenklich einstufen, bevor sie zugelassen werden. Zusatzstoffe tragen eine E-Nummer (z.B. E322) und dürfen alternativ namentlich angegeben werden (z.B. Emulgator: Lecithin).

Sonderfall Hilfsstoffe

Technologische Hilfsstoffe werden eingesetzt, um eine effiziente Be- und Verarbeitung (wie z.B. maschinelles Kneten) oder auch Kühl-, und Gefriervorgänge (z.B. von Teiglingen) zu ermöglichen. Gemäß der Zusatzstoffzulassungsverordnung handelt es sich hierbei um Stoffe, die aus technologischen Gründen im Herstellverfahren der Lebensmittel, deren Rohstoffe oder deren Zutaten

verwendet werden, aber im Endprodukt nicht mehr vorhanden beziehungsweise nicht mehr wirksam sind. Technologische Hilfsstoffe werden in der Öffentlichkeit häufig kritisch diskutiert. Da sie weder Zusatzstoffe noch Zutaten sind, müssen sie nicht in der Zutatenliste erscheinen. Der Verwender des Hilfsstoffs, also in der Regel der Hersteller, ist verantwortlich dafür, dass dieser in seinem Produkt aus technologischen Gründen benutzt wurde und am Ende nicht mehr vorhanden oder nicht mehr wirksam ist.

Hilfsstoffe in Lebensmitteln (Auswahl)

Hilfsstoff	Technologische Funktion	Anwendungsbeispiele
Methanol, Aceton	Extraktions- und Lösemittel	Ölsaaten, Kaffee, Gewürze
Malzzucker	Nährstoffangebot für Hefe	Backwaren, Bier
Ascorbinsäure	Stabilität und Gashaltung	Getränke, Säfte, Backmittel
Lecithin	Längere Frischhaltung	Backwaren
Pektin	Trübstoffabbau, Trägersubstanz	Wein, Bier, Fruchtsäfte
Lipase	Fettabbau, Teigverbesserung	Wurstwaren, Nudeln
Protease	Proteinabbau	Hypoallergene Säuglingsnahrung
Amylase	Nährstoffangebot für Hefe	Getränke, Backwaren
Aktivkohle	Entfärbung, Filtrierhilfen	Speiseöle Wein- und Bier

Stärkeabbauende Enzyme (Amylasen) werden bei der Herstellung von Traubenzucker eingesetzt und durch die Hitzebehandlung inaktiviert. Fruchtzubereitungen, die in Joghurt eingerührt werden, können Stabilisatoren oder Antioxidationsmittel enthalten; diese sind dann im fertigen Fruchtjoghurt nicht mehr wirksam. Reste von Hilfsstoffen im fertigen Lebensmittel sind oft unvermeidbar. Aber auch sie müssen gesundheitlich unbedenklich sein. Im Rahmen der Zertifizierungsverfahren nach den verbreiteten Lebensmittelstandards (z.B. International Food Standard, FSSC 22000) wird geprüft, ob die Unternehmen nicht nur die Zusatzstoffe, sondern auch die Technologischen Hilfsstoffe richtig anwenden, und ob die Zutatenverzeichnisse korrekt sind.

Weitere Informationen unter www.tuvsud.com/lebensmittel.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de